

Hygienekurs Fleisch

Damit Sie hygienisch einwandfreie Produkte produzieren können, bieten wir Ihnen ein Seminar im Bereich Hygiene an. Bei diesem Kurs erhalten Sie Informationen über die Umsetzung der Hygieneanforderungen sowie die gesetzlichen Bestimmungen im Bereich Hygiene. Sie erhalten praktische Tipps zum Thema Reinigung und Desinfektion. Sie können vom Erfahrungsaustausch mit Direktvermarktenden des gleichen Produktionszweiges profitieren.

Als Teilnehmer/-in erhalten Sie eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 25,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung)
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleisch-Direktvermarkter, Fleischprodukte DV

10.01.2022 09:00, Gunskirchen

Ort	Gunskirchen
Beginn	10.01.2022 09:00
Ende	10.01.2022 14:00
Örtlichkeit	Gh Gruber, Welser Straße 1, 4623 Gunskirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2461/24
Trainer/in	Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Bettina Hinterberger
Termin 1	10.01.2022, 09:00 - 12:30 Uhr
Termin 2	10.01.2022, 09:00 - 12:30 Uhr
Termin 3	10.01.2022, 09:00 - 12:30 Uhr und 3 mehr